

## RE NERO



<b>CODICE</b>	25100
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	2 kg circa

Formaggio di pecora dalla crosta nera, stagionato almeno 3 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta nera ricorda l'usanza contadina di proteggere il cacio ungendolo con morchia d'olio d'oliva e cenere per prolungarne la conservazione. La pasta è bianca, friabile leggermente ruvida
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente sapido con note floreali e lattiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 3 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Il Forteto - Vicchio (FI)
<b>CURIOSITÀ</b>	Nel 1977 viene costituita la Cooperativa Agricola del Forteto con sede a Bovecchio, comune di Barberino di Mugello, in provincia di Firenze. Con il passare degli anni la cooperativa si sviluppa sempre più: viene inaugurato un centro ippico, un agriturismo e vengono implementate le tecniche volte all'allevamento del bestiame e alla produzione di prodotti tipici locali tra cui i pregiati pecorini, entrati a pieno titolo tra le referenze da noi selezionate.
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Può essere utilizzato in abbinamento ad altri pecorini come degustazione in tagliere oppure come guarnizione finale di primi piatti quali pasta e riso